



Programme



DIMANCHE / 24.09.23

	Musique	Salle Workshops	Cuisine (3e étage)	Latte Art Corner	Brunch	La Halle <i>(new)</i>
9h30						
10h00						Cupping
10h30						
11h00	Emelyne			Swiss Moka Challenge		Torréfaction
11h30						
12h00						
12h30						
13h00		Cascara				Cupping
13h30						
14h00	L'Ôtre					
14h30						
15h00		Brita		Latte Art Demo / Battle		Torréfaction
15h30						
16h00						
16h30						
17h00						
17h30						

SAMEDI / 23.09.23

	Musique	Salle Workshops	Cuisine (3e étage)	Latte Art Corner	Brunch	La Halle <i>(new)</i>
9h30						
10h00						Cupping
10h30						
11h00	Duo Nativ			Latte Art Demo / Battle		Torréfaction
11h30						
12h00						
12h30						
13h00		Cascara				Cupping
13h30						
14h00	Ernest Ikwanga					
14h30						
15h00		Brita				Torréfaction
15h30						
16h00				Swiss Aeropress Championship		
16h30						
17h00						
17h30						

Description des ateliers

Cupping & Torréfaction

Samedi & Dimanche dès 10h00 / La Halle *(new)*

Des ateliers de dégustation et de torréfaction sont proposés par Gregory Chapuisat, artiste passionné par le café de spécialité, en partenariat avec Covoya et InterAmerican. Un cupping d’exception vous attend également avec une sélection de café aux arômes extraordinaires, by Bel-Air Coffee. Ne manquez pas ces rendez-vous !

Brita - L’eau & Le café

Samedi & Dimanche de 15h00 à 15h30 / Salle Workshops

La qualité de l’eau est un élément primordial pour garantir un excellent café. Découvrez l’impact de la dureté de l’eau sur votre boisson préférée et apprenez comment interagir avec cette dernière pour améliorer les arômes et la saveur de votre café au quotidien.

Latte Art (Demo / Battle)

Samedi dès 10h00 & Dimanche dès 14h30 / Latte Art Corner

Démonstrations, ateliers et battle de Latte Art sont au programme ! Quels sont les secrets des meilleurs baristas pour maîtriser cet art éphémère ? La mousse de lait n’aura bientôt plus de secrets pour vous. Entraînez-vous avec Oatly et Vassali Service, sponsors du Latte Art.

Avec la présence de Dario Pieber, Champion Suisse Latte Art 2022, et de Grégory Raymond, Champion Suisse Latte Art 2019 & 2020.

Cascara - La cerise du café

Samedi & Dimanche de 13h00 à 14h00 / Salle Workshops

Avez-vous déjà entendu parler de la pulpe de la cerise de café ? Plus communément appelée « cascara », elle est principalement utilisée en infusion pour créer des boissons rafraîchissantes, saines et riches en antioxydants. Apprenez-en plus le temps d’un workshop dédié à ce produit dérivé du café qui n’en finira pas de vous surprendre !

Swiss Aeropress Championship

Samedi dès 15h00 / Latte Art Corner

Venez découvrir le traditionnel Championnat Suisse d’Aeropress, organisé en partenariat avec l’Académie du Café. Qui sera le ou la vainqueur de l’édition 2023 et représentera la Suisse au Championnat du Monde à Melbourne en fin d’année ? Venez encourager les participants durant les qualifications et les phases finales !

Swiss Moka Challenge

Dimanche dès 11h00 / Latte Art Corner

Cette année, un challenge inédit se déroule au Swiss Coffee Connection ! Chaque concurrent·e est invité à préparer le meilleur espresso avec sa cafetière italienne personnelle. De magnifiques prix attendent les plus audacieux, mais pas que... Qui aura la plus belle cafetière ?